

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

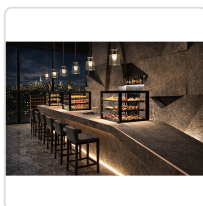
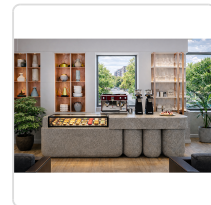
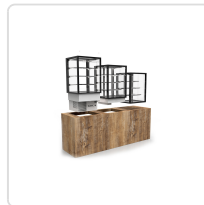
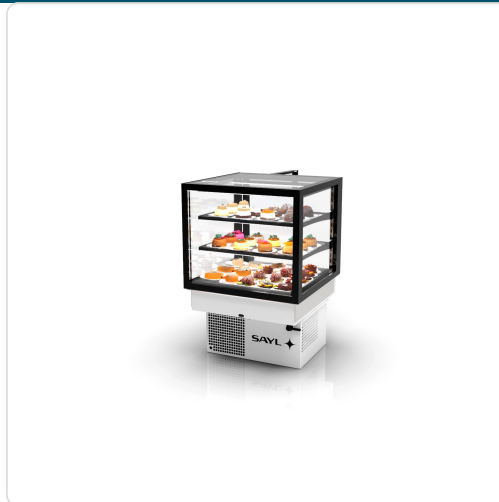


Vitrine Refrigerada Drop-In 600x600mm DP-60-50

Informacoes do Produto

SKU:	SLDP60-50	Modelo:	SLDP60-50
Marca:	SAYL	EAN:	8436630926175
Peso:	75 kg	Dimensões:	600 x 600 x 515 cm

Imagens do Produto



Especificações

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp60-50.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp60-50-1.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp60-50-2.jpg , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp60-50.png , https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/drop-in-dp60-50-1.png
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending
Marca	SAYL
Modelo	SLDP60-50
EAN	8436630926175

Descrição Resumida

Vitrine refrigerada drop-in de 600x600mm, ideal para integração em balcões. Oferece visibilidade perfeita, temperatura +2/+6°C e instalação Plug&Play.

Descrição Completa

Refrigeração Integrada — Principais Vantagens

Esta vitrine refrigerada, concebida para integração em balcões, é a solução perfeita para estabelecimentos que procuram uma apresentação de produtos impecável e harmoniosa. O seu design minimalista, sem parafusos visíveis, garante uma máxima transparência, permitindo que os seus clientes apreciem plenamente os artigos expostos. A visibilidade é otimizada em qualquer condição, graças à câmara de vidro de alta qualidade que assegura uma clareza constante, mesmo em ambientes com variações de temperatura e humidade. Além disso, a tecnologia Plug&Play permite uma instalação simples e imediata, sem necessidade de drenagem complexa, tornando-a ideal para renovações ou novos projetos.

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é particularmente indicado para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração. É ideal para buffets de pequeno-almoço, bares de saladas, padarias ou pastelarias que desejam exibir produtos frescos e refrigerados de forma apelativa. A sua capacidade de manter temperaturas consistentes entre +2°C e +6°C é crucial para a segurança alimentar e a preservação da qualidade dos produtos. A iluminação LED dupla em cada nível assegura que cada item é realçado, criando um visual convidativo que estimula a compra impulsiva. As prateleiras ajustáveis em vidro temperado maximizam o espaço interno, adaptando-se às suas necessidades específicas de exposição.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	600x600x515 mm
Medidas de Montagem	560x560 mm
Rebordo de Encaixe	100 mm
Temperatura	+2°C a +6°C
Voltagem	230V – 50Hz
Gás Refrigerante	R600a
Potência Frigorífica	500 W
Potência	250 W
Peso	75 KG
Número de Prateleiras	2
Classe Climática	Classe B
Tipo de Refrigeração	Ventilada
Sistema de Arrefecimento	Drop-in
Tipo de Vidro	Duplo, Temperado, Baixa Emissividade, Térmico
Tipo de Porta	Portas deslizantes traseiras
Termóstato	Táctil, digital, fácil e intuitivo

Perguntas Frequentes

Esta vitrine requer alguma instalação especial?

Não, o equipamento possui tecnologia Plug&Play, o que significa que está pronto a usar assim que é ligado à corrente, sem necessidade de instalações adicionais ou sistemas de drenagem.

Qual é a temperatura de funcionamento deste expositor? A temperatura de funcionamento é ajustável entre +2°C e +6°C, ideal para a conservação e exposição de uma variedade de produtos frescos, como saladas, sobremesas e bebidas.

As prateleiras são ajustáveis? Sim, as grandes prateleiras internas são feitas de vidro temperado e são totalmente ajustáveis em altura, permitindo maximizar a capacidade de arrumação e adaptar-se a diferentes tamanhos de produtos.

Como é garantida a visibilidade do produto dentro do display?

A vitrine incorpora uma câmara de vidro de alta qualidade e iluminação LED dupla em cada nível, garantindo uma visibilidade perfeita e sem sombras, mesmo em condições ambientais exigentes de temperatura e humidade.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção sem parafusos expostos facilita as operações de limpeza e higienização, assegurando a máxima higiene e um aspeto sempre profissional no seu estabelecimento.